冬のおもてなし弁当

期間限定

2026年12月▸2027年2月末

冬の味覚を彩り豊かに

心ほどける季節のごちそう



冬ごよみ弁当 2,500円(税込)

鮭いくら釜飯俵むすび / 塩飯俵むすび / いなり / 鰆柚庵焼き / 人参としめじのかき揚げ / 炊合せ（かぼちゃ・里芋・大根・いんげん） / 舞茸天ぷら / 鶏唐揚げ / 白和え / イカ青のり天ぷら / ホッキ貝と胡瓜茗荷酢の物 / 花酢蓮根 / 有頭海老 / 瓢亭玉子 / 安芸紫



冬の特上六升弁当

「雅」- みやび -

3,980円(税込)

鮭いくら釜飯 / 貝入り酢物・千枚蕪 / 白和え / 鰆の柚庵焼き / 酢レンコン / 瓢亭玉子 / 炊き合わせ（野菜・海老） / 紅白生酢 / 焼き茄子 / 胡麻豆腐 / オクラ胡麻和え / 銀杏のかき揚げ / 牛ステーキ / 季節のフルーツゼリー寄せ / 漬物

KOKORO DELICA 酔心

KOKORODELICA
～仕出し料理～

LINEのご登録で、簡単に予約も可能に！
LINEでご注文できます! お問合せのみ
でもOK!ぜひ、友達登録してください♪

以下の内容をLINEにて入力してください。
①お名前 ②ご連絡先 ③ご住所
④配達OR来店受け取り
⑤ご注文の商品 ⑥ご利用日時

TEL.082-879-2211

要予約 広島市内配達無料【10,000円(税込)より配達承ります】

※配達地域により配達可能なご注文金額が異なりますので、HPまたはお電話でご確認ください。

冬の松花堂

3,600円(税込)

広島県産かき釜飯 / 刺身二種盛合わせ / 炊き合わせ / 瓢亭玉子 / 鰆の柚庵焼き / 車海老 / ホタテの貝柱 / 長芋の磯辺揚げ / 白和え / 菊花大根 / 黒豆 / 吸物 / 漬物



酔心二段御膳

「匠」- たくみ -

2,500円(税込)



料理長おすすめ

酔心伝統の匠の技で
丁寧に仕上げました。
どなたにも愛される
御膳です。

追加料金で白飯を変更できます

冬限定選べるご飯

ずわいがに釜めし

追加料金 2,500円(税込)



繊細で甘みの強いズワイガニの身に
濃厚なカニ味噌を加えて炊き上げました。
カニ本来の旨みが染み込んだ冬限定の絶品釜めしです。

鮭いくら釜めし

追加料金 2,300円(税込)



産卵のため栄養を蓄え、紅色に染まった紅鮭は
コクとほんのりとした甘みが特徴です。
プチプチと弾ける、いくらの食感と共に濃
厚な旨みをご堪能ください。